

# DIE FEINSTEN TORTEN



**Für Gourmets erdacht  
und zum leichten Nachbacken beschrieben.**



**Mit genauen Rezepten, vielen guten Tips und Tricks  
und exakten Nährwertangaben.**



**Liebe Leserin!  
Lieber Leser!**

**Ein Hauch von Luxus ist heute wieder beim Backen angesagt!  
Doch, keine Angst vor diesen Kostbarkeiten - auch Sie können sie leicht und sicher nach unseren genauen Rezepten backen.**

**Dabei können Sie es sich noch einfacher und das Ergebnis garantiert pannenfrei machen (und natürlich Zeit sparen), wenn Sie einmal auf den Herd verzichten:  
Zwei Torten, mal mit Löffelbiskuits, dann mit Milchschnitten als Grundlage, haben wir dazu hier im Heft.**

**Und wenn Sie einmal eine Gelegenheit abwarten wollen, bei der nur für die enge Familie gebacken wird, um sich an leichten, lockeren Biskuit zu wagen, kann zuerst einmal ein fertiggekaufter Tortenboden nach unseren Vorschlägen hier gefüllt, verfeinert und garniert werden.**

**Ihrer Torte nach unseren Rezepten ist Lob gewiss, das können wir Ihnen jedenfalls versprechen.  
Suchen Sie sich doch deshalb gleich die aus, mit der Sie als nächstes Ihren Kaffeetisch zum Naschkatzen-Paradies machen wollen.**

**Wir meinen: Da kann gar nichts schiefgehen!**

**Ihre Redaktion**

Hier nun unsere edlen Torten -  
und wo sie auf den folgenden  
Seiten zu finden sind:

Apfeltorte, französische gestürzte	S. 30/31
Aprikosen-Kuppeltorte ohne Backen	S. 12/13
Erdbeer-Torte, schnelle	S. 6
Erdbeer-Quark-Torte, leichte	S. 7
Joghurt-Roulade	S. 28/29
Johannisbeer-Mandelbaiser-Torte	S. 4/5
Knusper-Erdbeertorte mit Baiser	S. 2
Luna-Torte	S. 18/19
Nuß-Rolle mit Erdbeer-Füllung	S. 28/29
Pfirsich-Sekt-Torte	S. 10/11
Rum-Kokos-Torte "Martinique"	S. 14/15
Sacherschnitten	S. 21
Schachbrett-Torte	S. 22
Schokoladen-Brandy-Schnitten	S. 26/27
Schoko-Quarkrolle	S. 28/29
Schoko-Torte mit Vanille-glasur	S. 20/21
Schwarzwälder Kirschtorte ohne Backen	S. 8/9
Vanille-Torte, spanische	S. 24/25
Weintrauben-Torte	S. 16/17

IMPRESSUM: Backen Aktuell erscheint viermal jährlich bei OZ-Druck- und Verlags-GmbH  
Römerstraße 90, D-79618 Rheinfelden  
Redaktionsleitung: Eva Exner  
Arbeitsfotos: SABINA-Press, Günter Sander  
Vertrieb: Buch- und Presse-Vertrieb GmbH & Co. KG  
Römerstraße 90, D-79618 Rheinfelden  
Vertriebsleitung: Bernd Mantay

Druck: OZ-Druck- und Verlags-GmbH Rheinfelden. Printed in West-Germany. Copyright 1993 by Sigold AG, CH-6370 Stans

Heft-Bestellungen: BPV, Römerstr. 90, D-79618 Rheinfelden.  
(Bei Bestell-Rückfragen Tel. 076 23 / 964-57). Überweisen Sie den Gesamtbetrag zuzügl. Versandkosten DM 2,- (ab DM 25,- Bestellwert ohne Versandkosten) unter Angabe der Bestell-Nr. und deutlichem Absender auf Postgiroamt Karlsruhe 159407-759. Nur Ihre Überweisung gilt als Bestellung - keine extra Postkarte schicken!



LECKER - LEICHT - FEIN

# ERDBEERTORTE



Sie brauchen dazu:

3 Eier, 135 g Zucker, 1 Prise Salz, 75 g Mehl, 25 g Speisestärke, 35 g Butter. Für die Creme 6 Blatt weiße Gelatine, 1 Pckg. Vanillepuddingpulver, 1/2 l Milch, 60 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Eigelb, 250 g Sahnequark, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone.

Für den Belag 1000 g Erdbeeren, etwas Zucker, 1 Päckchen Tortenguß (rot), 2 EL Zucker, 1/4 l Johannisbeersaft. Außerdem 1/8 l Sahne.

Enthält insgesamt

ca. 91 g Eiweiß, 147 g Fett, 504 g Kohlenhydrate = ca. 15446 KJoule = 3690 Kkalorien

So wird's gemacht:

Die Eier schaumig schlagen. Den Zucker und das Salz einrieseln lassen und so lange

weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Das Mehl mit der Speisestärke versieben, kurz unterheben. Die Butter zerlassen, sie darf aber nur lauwarm sein. Vorsichtig unter den Teig ziehen. Eine Springform von ca. 26 cm ø mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinstreichen.

**Backhitze:** Elektroherd vorgeheizt auf 180°, untere Schiene, Rostkrümmung nach oben. Gas Stufe 2.

**Backzeit:** ca. 30 Minuten.

Den Boden nach ca. 5 Minuten aus der Form lösen und erkalten lassen. Auf einer Tortenplatte mit dem Springformrand umstellen. Für die Creme die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsanweisung Pudding kochen und nach dem Abkühlen

durch ein Sieb streichen. Mit Vanillezucker, Eigelb, Sahnequark und Zitronenschale verrühren.

Die Gelatine im Abtropfwasser in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen, unter die Creme mischen. Sie wird nun gleichmäßig auf den Tortenboden gestrichen. Die Erdbeeren vom Stiel und evtl. braunen und grünen Stellen befreien, gut waschen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Etwas zuckern, dann dicht nebeneinander auf die Quarkmasse geben.

Den Tortenguß nach Packungsanweisung mit dem Zucker und Johannisbeersaft zubereiten, etwas abkühlen lassen, dann die Erdbeeren damit beträufeln. Die Erdbeertorte bis zum Servieren kaltstellen. Dann den Springformrand abnehmen, die Torte mit steifgeschlagener Sahne verzieren.



**Süßer Schaum für saure Früchte:**

# Johannisbeer-Mandelbaiser-Torte

## Sie brauchen dazu:

Für die Böden 8 Eiweiß,  
200 g Zucker, 150 g  
Puderzucker, 30 g  
Speisestärke, 100 g  
gemahlene Mandeln. Für die  
Füllung 500 g frische rote  
oder schwarze  
Johannisbeeren, ½ l Sahne,  
5 Päckchen Vanillezucker, 3 Päckchen  
Sahnesteif, 50 g Zucker.

## Enthält insgesamt

ca. 66 g Eiweiß, 204 g Fett,  
544 g Kohlenhydrate = ca.  
18772 kJoule  
= 4482 kKalorien.

## So wird's gemacht:



Das Eiweiß sehr steif schlagen, nach und nach dabei den Zucker einrieseln lassen.



Den Puderzucker mit dem Stärkemehl vermischen und über den Eischnee sieben...



...dann die feingemahlenden Mandeln darüberstreuen.



Alles vorsichtig untereinanderheben.



Bei Backpapier mit vorgezeichneten Formen drei Kreise im Durchmesser von 23 cm wählen. Wenn Sie Pergament verwenden: Nach der Springform mit Bleistift Kreise ziehen.







Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und zwei Böden spiralförmig in diese Kreise spritzen.



Der dritte Kreis wird mit einzelnen Tuffs bespritzt. Sie entstehen durch Andrücken und dann Hochziehen des Spritzbeutels.



Von innen nach außen spiralförmig aneinandersetzen, bis der Kreis ausgefüllt ist!

Nacheinander in der auf 160 Grad vorgeheizten Röhre (Gas Stufe 1 – 1½) je etwa 40 Minuten mehr trocknen lassen als backen.

Fortsetzung Seite 6

Unser Tip: Noch voller und damit feiner wird die Torte, wenn Sie statt der einfachen Sahne die noch

dickere Crème double verwenden, die jetzt in guten Geschäften immer häufiger angeboten wird.





Die Beeren gut waschen und abtropfen lassen.



Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif sowie dem Zucker sehr steif schlagen.



Eine Handvoll Beeren zum Dekorieren zurücklassen, die übrigen in die Sahne mischen.

Jeden der Spiralböden mit der Hälfte der Sahne bestreichen, übereinandersetzen und mit dem Rosetten-Böden bedecken.

Einige Stunden kaltstellen, erst dann läßt sich die Torte problemlos schneiden.

Vor dem Servieren mit den übriggelassenen Beeren garnieren.

Wer es lieber luftiger mag, kann übrigens die Mandeln weglassen!



**Baiser läßt sich auch aus der Tüte nehmen:**

# ERDBEERTORTE

## Sie brauchen dazu:

Für den Teig 250 g Mehl,  
1 TL Backpulver, 125 g  
Margarine, 75 g Zucker,  
1 Btl. Citro-back, 1 Päck.  
Vanillezucker, 1 Ei, 1 Prise  
Salz. Außerdem 250 g feine  
Marzipan-Rohmasse, 1 Btl.  
Rum-back (gibt's beides von  
Schwartz), 100 g  
Puderzucker, 500 g  
Erdbeeren, 1 Pkt. Baiser-  
Sterne (Schwartz),  
Puderzucker zum Be-  
stäuben.

## Enthält insgesamt

ca. 59 g Eiweiß, 173 g Fett,  
488 g Kohlenhydrate = ca.  
12015 kJoule  
= 2871 kKalorien.

## So wird's gemacht:

Alle Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einem Kloß formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen, dann kurz durchkneten, ausrollen und in eine Tortenbodenform (oder mehrere kleine Formen) legen. Mit der Gabel mehrmals einstechen.

Aus den Teigresten eine lange Rolle formen und in den vertieften Rand drücken.

In der auf 220 Grad (Gas Stufe 3-4) vorgeheizten Röhre etwa 15-20 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Inzwischen Marzipan mit Puderzucker und Rum-back verkneten, ausrollen und den Tortenboden damit belegen. Die Erdbeeren vorbereiten, gut waschen, halbieren und darauf verteilen. Mit Baiser-Sternen verzieren und mit etwas Puderzucker bestäuben, sofort servieren.



Die finden alle ausgesprochen delikats!



## Sie brauchen dazu:

Für den Teig 100 g Mehl, 50 g Mondamin, 50 g Zucker, 1 Ei, 75 g Butter oder Margarine. Für den Belag: 8 Blatt weiße Gelatine, 500 g Magerquark, 2 naturreine Zitronen, 3 EL Orangenlikör, 1 Päckchen Vanillezucker, 75 g Zucker, ¼ l Schlagsahne, 500 g Erdbeeren, 25 g gehackte Pistazien.

## Enthält insgesamt

ca. 144 g Eiweiß, 224 g Fett, 304 g Kohlenhydrate, ca. 15 g Alkohol = ca. 19088 kJoule = 4560 kKalorien.

## So wird's gemacht:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und rund 30 Minuten kaltstellen.

Dann den Teig ausrollen und eine gefettete Tortenbodenform von 26 cm Ø damit auslegen.

In der auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Röhre ca. 25 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Gelatine 10 Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Den Quark mit Zitronensaft, 2 TL abgeriebener Zitronenschale, dem Likör, Vanillezucker und Zucker würzen. Die Gelatine im Abtropfwasser bei milder Hitze unter Rühren auflösen, zuerst mit einem kleinen Teil des

Quarks vermischen, dann alles unter die gesamte Quarkmasse ziehen.

Die Quarkcreme kaltstellen, bis sie zu gelieren beginnt. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen und den Tortenring darzustellen.

Die Sahne steif schlagen, unter die Quarkmasse heben, die Creme auf den Boden streichen.

Die Erdbeeren waschen, die Blütenstände jedoch nicht abtrennen. Die Beeren im ganzen auf die Oberfläche setzen.

Die Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Die Tortenmitte und den unteren Tortenrand mit gehackten Pistazien bestreuen, sofort servieren.



*Es geht auch ohne Backen:*

# Schnelle Schw

*Wollen Sie sich ein wenig Arbeit sparen? Recht so, denn Sie haben*

Sie brauchen dazu:

12 Milch-Schnitten, 100 g kandierte Walnüsse, 1/1 Glas Sauerkirschen, einige Tropfen Rum-Aroma, 1/2 TL Zimtpulver, 2 cl Kirschlikör (wenn keine Kinder oder Alkoholgefährdete mitessen), 1 EL Speisestärke, 1/2 l Sahne, 50 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, 6 Blatt weiße Gelatine, 100 g Krokant.

Enthält insgesamt ca. 72 g Eiweiß, 323 g Fett, 534 g Kohlenhydrate, 5 g Alkohol = ca. 23289 kJoule = 5565 kKalorien.

**So wird's gemacht:**



Einen Springformrand direkt auf eine Tortenplatte stellen.



Die Milchschnitten mit einem scharfen Messer etwa in der Mitte der Cremefüllung durchschneiden.



Mit der Gebäckfläche nach

unten in die Tortenform legen und so den Boden der Springform ausfüllen.



Die Cremeseite mit kandierten Walnüssen bestreuen...



...und mit den restlichen Milchschnitten abdecken. Die Sauerkirschen erhitzen, mit Rum-Aroma und Zimt sowie dem Kirschlikör würzen. Mit der in etwas Kirschsaft angerührten Speisestärke binden, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen.



Dann die Masse gleichmäßig auf den Milchschnitten verteilen.

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann im Abtropfwasser in einem Töpfchen unter Rühren bei milder Hitze auflösen. Etwas abkühlen lassen.



Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steifschlagen, dann tropfenweise die aufgelöste Gelatine unterziehen.



Die Sahne auf den Sauerkirschen verteilen, glattstreichen und im Kühlschrank 1-2 Stunden erkalten lassen.



Den Springformrand von der Torte nehmen und die Oberfläche mit Krokant bestreuen.



# arzwälder Kirschtorte

*mehr Freizeit verdient. Dann wird einmal der Obstkuchen auf einer ganz besonderen Grundlage aufgebaut...*





*Sie brauchen dazu:*

*Für den Boden 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 2 Eier, 50 g Butter. Für den Belag 10-12 (möglichst frische) Pfirsiche, 3 EL Zitronensaft, 115 g Zucker, 9 Blatt weiße Gelatine, 1/4 l Sekt, 1/2 l Sahne.*

*Enthält insgesamt*

*ca. 57 g Eiweiß, 264 g Fett, 415 g Kohlenhydrate, 25 g Alkohol = ca. 19322 kJoule = 4617 kKalorien.*

### **So wird's gemacht:**

Die Mandeln in einer Pfanne vorsichtig anrösten, keinesfalls dunkel werden lassen. Während sie abkühlen, den Zucker mit dem Eigelb verrühren. Wenn der Zucker gelöst ist, schaumig schlagen. Die Hälfte der Mandeln und zuletzt die zimmerwarme Butter dazugeben, weiter schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Eine Springform von ca. 26 cm Ø mit Backpapier auslegen, den Teig hineinstreichen und in der auf 200° (Gas Stufe 3) vorgeheizten Röhre 25-30 Minuten backen. Mit den übrigen Mandeln bestreuen. Den Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen,

Das sind zwei, die sich ideal ergänzen: Pfirsiche mit dem ganz besonderen Aroma und spritziges Alkoholisches. Wir haben daraus eine Torte gebacken, mit der Sie unbedingt bei nächster Gelegenheit glänzen sollten! Wenn irgend möglich, werden dazu frische Früchte verwendet, sie sind aromastärker. Lesen Sie im Rezept, was es noch dazu zu sagen gibt.

dann auf eine Platte heben und mit dem Springformrand umstellen.

Pfirsiche für die Torte

schmecken nur dann wirklich gut, wenn sie vollreif sind. Sie geben dann bei Druck nach. Übrigens sehen gelb fleischige



# Pfirsich-Sekt-



Früchte besonders hübsch aus. Wir behalten eine zum Garnieren zurück. Die anderen so verwenden:



Zuerst werden die Früchte auf eine Gabel gespießt und ca. 3 Minuten in kochendes Wasser gehalten.



Danach mit kaltem Wasser überbrausen. Sie lassen sich nun gut schälen.



Zuerst halbieren, dann den Stein auslösen. Falls die Pfirsiche zum Belegen oder Garnieren verwendet werden, darauf achten, die Früchte in gleichmäßige Spalten zu zerteilen.



Wenig Zuckerwasser (evtl. mit der gleichen Menge Weißwein) und Zitronensaft, evtl. auch abgeriebene Zitronenschale, zum Kochen bringen. Mit dem Schaumlöffel die Pfirsichspalten einlegen und 8-10 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Sie werden mit dem Schaumlöffel wieder herausgenommen und zum Abtropfen und Abkühlen auf Küchenkrepp ausgebreitet.

Wir haben für unser Rezept nur eine Hälfte der geschälten Pfirsiche in Spalten geschnitten. Sie werden püriert und so lange mit 100 g Zucker gerührt, bis dieser ganz aufgelöst ist. Die übrigen Pfirsiche in Hälften dünnen. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken. 4 EL Sekt erwärmen und die Gelatine unter Rühren darin auflösen, dann nach und nach das Pfirsichpüree dazugeben, die Masse kaltstellen.

Wenn sie zu gelieren beginnt, den übrigen Sekt unterziehen. Die Sahne mit dem übrigen Zucker steifschlagen, ca. 2/3 davon ebenfalls unter die Pfirsichcreme mischen. Den Boden mit den Pfirsichhälften belegen, die Pfirsichcreme darauf streichen und mindestens 8 Stunden kaltstellen.

Dann die Torte auf die Servierplatte umsetzen. Die übrigen Pfirsiche in Spalten teilen, am Außenrand entlang spiralförmig anordnen. Die übrige Sahne in eine Garnierspritze füllen und den Kuchen damit verzieren. Bis zum Servieren kaltstellen.

# Torte



Wollen Sie einmal Kiwis dazu oder zu einer anderen Torte verwenden?

Das könnte Probleme geben, weil ein darin enthaltenes, an sich sehr nützliches Enzym das Festwerden von Gelatine verhindert.

Milchprodukte, wie Sahne, Joghurt oder Quark werden durch Kiwis leicht bitter.

Ein Trick hilft dagegen:



Schälen Sie die Kiwis vor der Verwendung. Sie werden in eine Schüssel gelegt und mit heißem Wasser übergossen. Fünf Minuten ziehen lassen.



Dann die Früchte auf einem Sieb kurz mit kaltem Wasser überbrausen, fertig.

### Sie brauchen dazu:

ca. 600 g gedünstete Aprikosenhälften (evtl. Konserve), 300 g Vollmilchjoghurt, 100 g Zucker, 8 Blatt helle Gelatine,  $\frac{1}{4}$  l Schlagsahne, etwa 15 Löffelbiskuits, 1 EL Aprikosengeist. Zum Verziern:  $\frac{1}{4}$  l Sahne, 2 Päckchen Vanillezucker, 3 EL geröstete Mandelblättchen.

### Enthält insgesamt

ca. 25 g Eiweiß, 176 g Fett, 282 g Kohlenhydrate, 6 g Alkohol = 12390 kJoule = 2960 kKalorien.

### So wird's gemacht:

Die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Etwa 12 besonders schöne Aprikosenhälften beiseitelegen, die übrigen grob würfeln.

Das Joghurt mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat.

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken.

Etwa 3 EL Aprikosensaft bei kleiner Hitze erwärmen, die Gelatine unter Rühren darin auflösen. Diese Masse darf keinesfalls kochen! Kaltstellen, bis die Ränder ganz leicht zu gelieren beginnen.

$\frac{1}{4}$  l Sahne steifschlagen, die Gelatinemasse und die Aprikosenstückchen unterheben. Eine kuppelförmige oder runde Schüssel, die etwa 1 Liter faßt, kalt ausspülen und die Masse einfüllen, glattstreichen und kaltstellen.



Wenn die Oberfläche fest zu werden beginnt, die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Oberfläche mit Löffelbiskuits dicht belegen.

Biskuits dazu, wenn nötig, in Form brechen.

Mit 3 EL Saft und Aprikosengeist beträufeln, mit Frisch-

Es geht auch ohne Backen:

# LEICHTE APRIKOSEN-





haltefolie abdecken und ca. 8 Stunden kühlen.

Dann auf eine Platte stürzen, mit Mandelblättchen bestreuen.

Die restliche Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und die Torte damit bespritzen, wie unser Bild es zeigt.

Obenauf und entlang des

Sockels Aprikosenhälften setzen.

#### **Gute Tips:**

Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen oder mit einem mit heißem Wasser getränkten Tuch umhüllen, die Oberseite bleibt natürlich frei!

Ganz Vorsichtige können die Form mit Frischhaltefolie auslegen, dann gelingt das Stürzen garantiert.

Sofort servieren.

Natürlich können auch andere gedünstete oder frische Früchte für unsere köstliche Kuppeltorte verwendet werden.

# KUPPELTORTE





**SÜSSE FREUDEN VON DER TRAUMINSEL:**

Wie wär's denn einmal mit diesem exotischen Kuchentraum? Eine Kokosnuß kostet nicht viel und hat doch eine Menge Aroma zu bieten. Hier macht schon die Vorarbeit Spaß!

# RUM-KOKOS-TORTE



### **Sie brauchen dazu:**

Für den Teig 4 Eier, 2 EL  
warmes Wasser, 140 g  
Zucker, fein abgeriebene  
Schale von ½ naturreiner  
Zitrone oder ½ Pk. Citro-back,  
120 g Mehl, 60 g  
Speisestärke, 1 gestr. TL  
Backpulver, Fett und Brösel für  
die Form. Für die Creme ½ l  
Milch, 3 Eier, 180 g Zucker,  
1 Pk. Vanille-Puddingpulver,  
20 g (möglichst echten  
braunen) Rum. Außerdem  
3 EL Zucker, 2 frische  
Kokosnüsse, 16 kandierte  
oder Beleg-Kirschen.

### **Enthält insgesamt**

ca. 100 g Eiweiß, 228 g Fett,  
985 g Kohlehydrate, 9 g  
Alkohol = 29432 kJoule =  
7031 kKalorien.

### **So wird's gemacht:**

Der Tortenboden sollte schon am Vorabend gebacken werden.

Dazu den Teig nach unseren Rührteigtips auf S. 20 rühren. In eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute Springform von 24 bis 26 cm streichen und in der auf 190 Grad (Gas Stufe 2-3) vorgeheizten Röhre 30-40 Minuten backen.

Leicht abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und einen Tag liegen lassen. Nun läßt er sich gut zweimal quer durchschneiden.



Die Kokosnüsse an den zwei dünnen Stellen an der Oberseite, die als Punkt zu sehen sind, anbohren.



Die Kokosmilch auslaufen lassen.

3 EL davon mit 3 EL Zucker kochen, bis dieser Sirup als sogenannter Läuterzucker geklärt ist. Evtl. an der Oberfläche entstehenden Schaum abschöpfen.



Den Rum unterrühren, abkühlen lassen. Für die Füllung die Eier trennen. Von der Milch 3 EL abnehmen und mit allem Eigelb und dem Puddingpulver verrühren.

Die übrige Milch mit der Hälfte des Zuckers zum Kochen bringen. Inzwischen das Eiweiß mit dem übrigen Zucker sehr steifschlagen. Die kochende Milch mit dem angerührten Puddingpulver binden, einigemale aufkochen lassen.



Dann den Eischnee noch auf der Kochstelle unter ständigem Rühren unterziehen. Bitte dabei sehr schnell arbeiten,

weil diese Creme sehr leicht fest wird. Abkühlen lassen.

Den untersten Tortenboden dick mit Creme bestreichen, den zweiten daraufsetzen.

Den zweiten Tortenboden mit Rum-Läuterzucker-Sirup beträufeln, dann dünn mit Creme bestreichen.

Mit dem obersten Boden bedecken, auch er wird mit Sirup getränkt und dann mit der übrigen Creme eingestrichen.



Die Kokosnüsse in der Mitte ansägen...



...und dann auseinanderbrechen.



Das weiße Kokosfleisch vorsichtig herauslösen. Es wird mit einer Reibe möglichst gleich auf die Torte gerieben, damit diese Krümel locker und frisch bleiben. Die Torte wird dann mit den kandierten Kirschen oder Beleg-Kirschen garniert.



# Johannisbeertorte



## Sie brauchen dazu:

1 Packung Sandkuchen-  
Mischung, 175 g zimmerwarme  
Margarine, 3 Eier, 500 g  
Johannisbeeren, 170 g Zucker,  
½ l Sahne, 5 Blatt weiße  
Gelatine, 3 EL Zitronensaft,  
1 Päckchen klaren Tortenguß,  
1 Päckchen Vanillezucker,  
½ Päckchen Sahnesteif.

## So wird's gemacht:

Den Herd auf 175 Grad vorheizen (Gas Stufe 2).

Aus der Backmischung, Margarine und den Eiern nach Anweisung auf der Packung Teig bereiten (oder Biskuit- oder Sandkuchenteig nach Ihrem bewährten Rezept rühren). Den Teig in eine gefettete, mit Pergament- oder Backpapier aus-

gelegte Springform füllen, 10 Minuten backen.

Dann den Kuchen der Rundung entsprechend einschneiden, wie auf der Packung angegeben, weitere 10 Minuten backen.

Jetzt den fertigen Kuchen aus der Form nehmen, Papier ablösen. Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Johannisbeeren waschen, abpflücken, trocknen und mit 125 g Zucker gut durchziehen lassen. Dann zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Dann bei milder Hitze unter Rühren im Tropfwasser auflösen.

Die Sahne mit dem restlichen Zucker steifschlagen. Rund Dreiviertel davon mit der aufgelösten Gelatine verrühren, die abgetropften Johannisbeeren unterheben.

Den Tortenboden durchschneiden, mit der Johannisbeersahne füllen.

Den abgetropften Saft mit dem Zitronensaft und evtl. noch Wasser oder Weißwein auf ¼ l auffüllen, nach Anweisung mit Tortenguß binden, die Torte damit beziehen. Restliche Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif noch einmal aufschlagen und die abgekühlte Torte damit bespritzen. Mit Johannisbeeren garnieren.



# Feine Sauerkirschtorte



## Sie brauchen dazu:

1 Packung Blätterteig  
(TK, ca. 300 g), 1 Eigelb, 100 g  
gehackte Mandeln, 500 g ent-  
steinte Sauerkirschen, 120 g  
Zucker, 1 Doppelbeutel Rum-  
back, 400 g Sahne, 1 Päckchen  
Vanillezucker, 50 g dunkle  
Kuchenglasur, 2 EL Schoko-  
raspel.

## So wird's gemacht:

Blätterteig auftauen lassen. Aus dem Teig 2 Tortenplatten von ca. 28 cm Durchmesser ausrollen, auf

ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen und mehrmals mit der Gabel einstechen, damit beim Backen keine Blasen entstehen.

Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, den Teig damit bestreichen und dick mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Den Teig 15 Minuten kalt stellen. Inzwischen den Herd auf 200 Grad vorheizen (Gas Stufe 3).

Den Teig in ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Währenddessen die Sauerkirschen, 100 g Zucker und Rumback vermischen, durchziehen lassen. Dann zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Die Teigplatten erkalten lassen, eine davon mit erwärmter Kuchenglasur überziehen und sofort mit Schokoraspel bestreuen.

Kurz vor dem Servieren Sahne mit Vanillezucker und dem restlichen Zucker steifschlagen, auf den unglasierten Tortenboden streichen. Mit den Kirschen belegen.

Die Schokoladenglasur-Platte darauflegen.



### **Sie brauchen dazu:**

Für den Mürbeteig 125 g Mehl, 40 g Zucker, 20 g Kokosraspel, 75 g Sanella und Margarine für die Form, 1 Eigelb. Für den Rührteig 100 g Sanella, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 1 Eigelb, 100 g Mehl, 1 TL Backpulver, 2 EL Weinbrand. Außerdem 3 EL beliebige Konfitüre, 750 g blaue Trauben, 1 Päckchen klaren Tortenguß, ½ l Weißwein, 30 g Zucker. Für die Baisermasse 2 Eiweiß, 100 g Zucker, 1 TL Speisestärke.

### **Enthält insgesamt**

ca. 47 g Eiweiß, 184 g Fett, 439 g Kohlenhydrate = ca. 17898 kJoule = 4038 kKalorien.

### **So wird's gemacht:**

Alle Mürbeteigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, etwa 30 Minuten kaltstellen. Dann den Teig ausrollen und den Boden einer Springform von 24 cm Ø damit auslegen. In der auf 225 Grad (Gas Stufe 4) vorgeheizten Röhre 10 Minuten vorbacken. Inzwischen die Rührteigzutaten mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Den vorgebackenen Mürbeteigboden noch heiß mit der Konfitüre bestreichen, den Rührteig darauf verteilen und glattstreichen.

Bei 175 Grad (Gas Stufe 2), also mit reduzierter Hitze, weitere 25 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

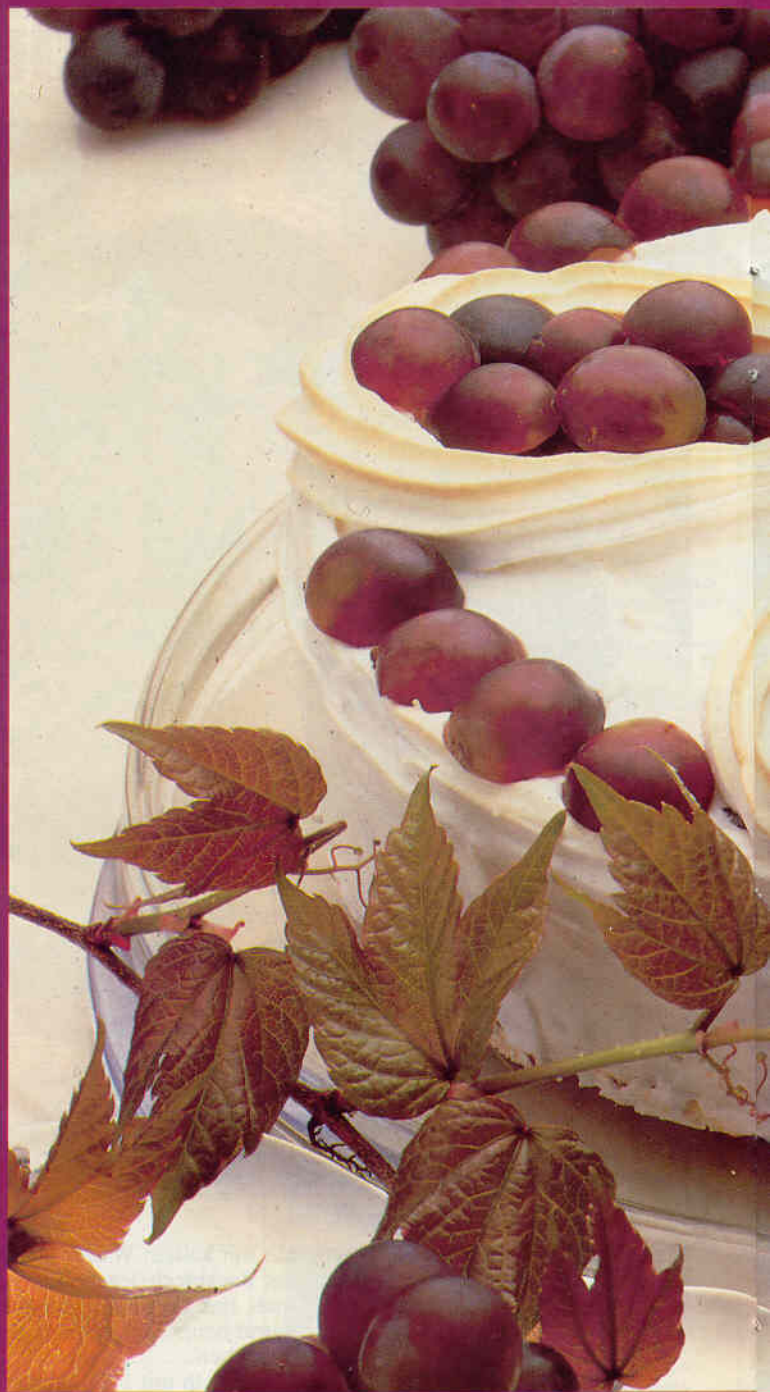
Die Trauben abpflücken, sehr gut waschen. Einige zum Garnieren zurücklegen, die übrigen halbieren und evtl. noch Kerne herausnehmen. Auf dem Tortenboden verteilen.

Aus Tortengußpulver, Weißwein, ½ l Wasser und Zucker nach Anweisung auf der Packung

Guß zubereiten und über die Weintrauben geben, festwerden lassen.

Für die Baisermasse das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das mit dem Zucker vermischte Stärkemehl unterheben.

Die Torte damit bestreichen, Linien aufspritzen, wie unser Bild es zeigt. Unter dem vorgeheizten Grill in etwa 5 Minuten goldgelb werden lassen. Kurz vor dem Anrichten mit Weintrauben garnieren.







Die kennen Sie gewiß noch nicht:

# Weintraubentorte



## Damit Biskuit immer gelingt...

... müssen Sie nur ein paar Tricks kennen. Sie alle zielen darauf hin, ihn sehr luftig und damit locker zu machen. Die Eier werden deshalb immer getrennt, das Eiweiß zu sehr steifem Schnee geschlagen.

Dann verrührt man die Eier mit Zucker, der sehr fein sein sollte, mit Vanillezucker, Salz und anderen im Rezept angegebenen Gewürzen. Das Mehl wird, wenn vorgelesen, mit Speisestärke und evtl. auch noch etwas Backpulver vermischt, dann locker auf die Eiermasse gesiebt.

Den Eischnee daraufgleiten lassen und alles sehr vorsichtig untereinanderheben, fertig.

Die Form, in der Biskuit gebacken wird, legt man entweder mit Backpapier aus. Soll sie gefettet werden: Nur den Boden fetten, sonst fällt der zarte Teig beim Backen zusammen.

Bleibt noch zu sagen, daß man Biskuit am besten am Vortag backen sollte, weil er sich dann besser durchschneiden läßt.

## Gute Rührteig-Tips

Stellen Sie fest, daß der fertige Rührteig zu fest geworden ist: Ein verquirktes Eigelb unterheben. Das macht ihn feiner und locker.

Ist der Rührteig einmal geronnen, weil das Fett zu kühl verwendet wurde: Meist genügt es schon, noch einen Eßlöffel Mehl mit einzurühren.

Sonst wird er im nicht zu heißen Wasserbad gut durchgerührt, bis das Fett geschmeidig geworden ist und sich mit den anderen Zutaten verbunden hat.

Sie brauchen dazu:

*Für den Teig 250 g Butter oder Margarine, 1 Btl. Orange-back, 250 g Zucker, 6 Eier, 150 g Mehl, 100 g Speisestärke, EL Kakao, 1 1/2 gestr. TL Backpulver, 1 Btl. Rum-back, Fett für die Form. Für die Füllung 250 g Butter oder Margarine, 1 Btl. Citro-back, 100 g Frischkäsezubereitung, 250 g Puderzucker, 2-3 EL Erdbeer-Dessert-Sauce (gibt's wie die speziellen anderen Backzutaten von Schwartzau), 1 Pk. Raspelschokolade.*

*Enthält insgesamt ca. 97 g Eiweiß, 333 g Fett, 662 g Kohlenhydrate = ca. 35522 kJoule = 8488 kKalorien*

So wird's gemacht:

Für den Teig alle Zutaten bis auf Rum-back zu einem fertigen Rührteig lt. unserem kleinen Grundkurs auf S. 25 verarbeiten. Zuletzt Rum-back unterziehen. Den Boden einer Springform von 26-28 cm Durchmesser fetten, jeweils nur ca. 2-3 EL Teig dünn darauf verstreichen.

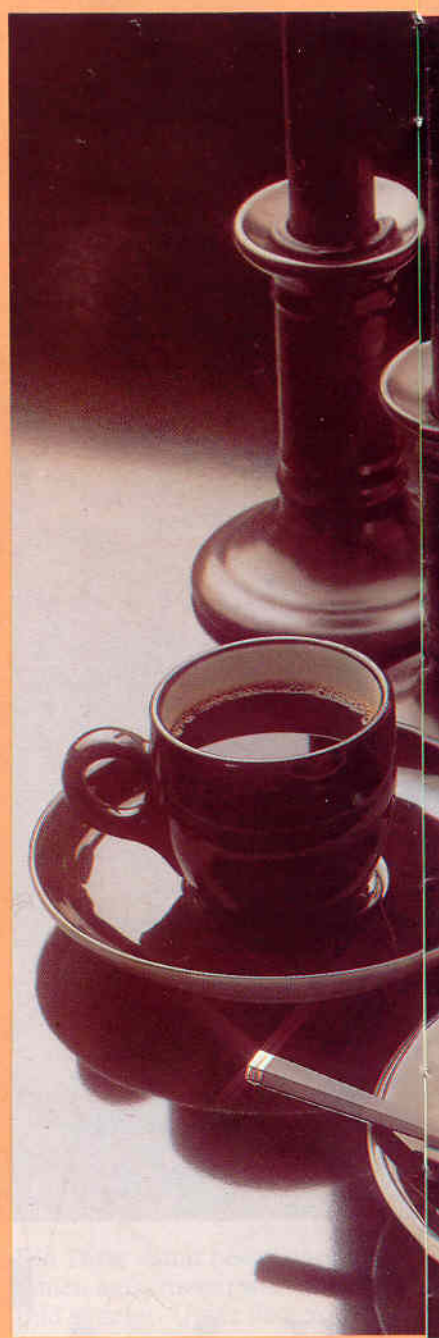
**Backhitze:** Elektroherd vorgeheizt auf 200-225°, Gas Stufe 3-4.

**Backzeit:** 10-12 Minuten.

Nacheinander etwa 6-8 Tortenböden backen, bis der Teig verbraucht ist.

Auf einem Gitter erkalten lassen. Inzwischen für die Füllung Butter, Citro-back, Frischkäse und Puderzucker cremig rühren, zuletzt nach und nach die Erdbeersauce

untermischen. Jeden Tortenboden mit Creme bestreichen und die Böden zu einer Torte zu-





# a - Torte

lisch, diese Knusprige!



sammensetzen.  
Die Oberfläche mit Raspelscho-  
kolade bestreuen, die Torte

ca. 1 Stunde im Kühlschrank  
durchziehen lassen.



# Schokotorte m

## Sie brauchen dazu:

Für den Teig 5 Eier, 1 Prise Salz, 3 EL lauwarmes Wasser, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Beutel Rumback, 1 Beutel Orangeback, 1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver, 50 g Speisestärke, 150 g Mehl, 2 gestrichene TL Backpulver, 1 Beutel Spezial-Back-Kakao, 50 g gemahlene süße Mandeln. Für die Füllung 200 g Sahnequark, 1 EL Zucker, 1 Beutel Citrobäck, 3 EL Kirschkonfitüre, 3 Blatt weiße Gelatine, 250 g geschlagene Sahne. Für die Verzierung 2 Beutel Kuchenglasur Zitrone und 1 Beutel Schokolade (gibt's von Schwartz).

## Enthält insgesamt

ca. 84 g Eiweiß, 168 g Fett, 296 g Kohlenhydrate, Spuren von Alkohol = ca. 19 920 kJoule = 4760 kKalorien.

## So wird's gemacht:

Aus allen Teigzutaten nach unserem Grundrezept auf S. 25 Rührteig bereiten.

Eine Backform von 24–26 cm Ø fetten, den Teig einfüllen und glattstreichen, bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Erkalten zweimal waagrecht durchschneiden. Den Quark mit Zucker, Citrobäck und der Kirschkonfitüre glattrühren.

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, im Abtropfwasser in einem kleinen Topf bei milder Hitze unter Rühren flüssig werden lassen, unter den Quark mischen.

Die Masse etwas abkühlen lassen, wenn sie festzuwerden beginnt, die Schlagsahne unterziehen. Die Torte damit füllen.

Die oberste Schicht der Torte mit der im Wasserbad nach



Packungsanleitung erwärmten Zitronen-Kuchenglasur bestreichen.

dazu ein breites, langes Messer.



Am besten verwenden Sie



Nun werden mit der dunklen Kuchenglasur oder der auch Kakao, Puderzucker und Wasser selbstgerührten Glasur Linien im Abstand von ca.



# mit Zitronenglasur



## Sacherschnitten

### Sie brauchen dazu:

125 g Butter, 50 g Zucker,  
3 Eier, 50 g Nougatmasse,  
125 g Mehl, 1 TL Backpulver,  
60 g geriebene  
Halbbitterschokolade für den  
Teig. Außerdem ½ l Sekt  
oder Weißwein, 400 g  
Aprikosenkonfitüre, 2 EL  
Obstschnaps, 200 g Schoko-  
ladenglasur.

### Enthält insgesamt

ca. 66 g Eiweiß, 370 g Fett,  
517 g Kohlenhydrate, 37 g  
Alkohol = ca. 25 128 kJoule  
= 6003 kKalorien.

### So wird's gemacht:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eier trennen und nach und nach die Eigelb unterrühren.

Nougat in Würfel schneiden und im Wasserbad weich werden lassen, dann dazugeben und alles cremig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver versieben, ebenfalls unter den Teig mischen.

Die Eiweiß steif schlagen, mit der geriebenen Schokolade daraufgeben, vorsichtig unterziehen.

Eine große rechteckige Pfanne gut fetten, den Teig darin ca. 2–3 cm dick aufstreichen. In der auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Röhre ca. 40 Minuten backen, dann stürzen, erkalten lassen.

Die Aprikosenmarmelade mit dem Obstschnaps verrühren, durch ein feines Sieb streichen.

Die Kuchenplatte einmal quer durchschneiden. Eine Hälfte mit Sekt tränken, dann dick mit Konfitüre bestreichen. Die zweite Teigplatte daraufdrücken und mit dem übrigen Sekt beträufeln.

Nun wird die Teigplatte in Schnitten zerteilt. Auch oben mit Konfitüre bestreichen.

Die Schokoglasur im Wasserbad erwärmen und die Schnitten damit oben und evtl. auch noch an allen Seiten bepinseln. Evtl. mit je einer weißen Zuckerblume oder mit einem Schlagsahnetuff verzieren.

Bis zum Servieren kalt stellen; die Schnitten sollten mindestens zwei Stunden durchziehen.

2 cm auf die Torte gespritzt.



Mit einem Zahnstocher Linien durch die noch feuchte Schokoglasur ziehen, jeweils einmal von rechts nach links, dann umgekehrt. ■





# Schachbrett-Torte

Setzen Sie darauf, und Sie werden gewinnen!

*Sie brauchen dazu:*

*Für den Teig 6 Eier, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g Mehl, 30 g Speisestärke, 1 gestrichenes TL Backpulver, evtl. etwas Milch, 150 g Butter. Außerdem Fett für die Form. Für die Füllung 1 Päckchen helle Cremetorten-Hilfe Vanille-Geschmack, 300 ml Milch, 200 g weiche Butter, 3 EL Weinbrand, 3 EL Johannisbeergelee. Für den Belag 400 g Marzipan-Rohmasse, 4 EL Puderzucker, 2 EL Kakao, 1 Päckchen Schoko-Glasur.*

*Enthält insgesamt ca. 125 g Eiweiß, 544 g Fett, 763 g Kohlenhydrate = 37623 kJoule = 8990 kKalorien*

**So wird's gemacht:**

Aus allen Teigzutaten lt. neben-

stehendem kleinen Lehrsang einen lockeren Rührteig bereiten, in eine gefettete Springform von ca. 26-28 cm Ø streichen.

**Backhitze:** Elektroherd vorgeheizt auf 200°, Gas Stufe 3.  
**Backzeit:** 35-45 Minuten.

Den Springformrand lösen, den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und (am besten über Nacht) auskühlen lassen, dann einmal durchschneiden.

**Tip:** Wenn es schnell gehen soll: Einfach fertigen Torten-Biskuitboden verwenden!

Den unteren Boden mit Weinbrand beträufeln, mit Johannisbeergelee bestreichen. Nach Packungsvorschrift auf der Cremetorten-Hilfe oder nach Ihrem Buttercreme-Rezept aus

den Zutaten für die Füllung Vanillecreme bereiten. Aber auch die Füllung der Luna-Torte von S. 4/5 oder der Creme vom Schwipskuchen S. 16/17 passen prima.

Den oberen Boden daraufsetzen, ebenfalls mit Weinbrand beträufeln und mit Johannisbeergelee bestreichen.

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten.

Die Masse halbieren. Eine Hälfte durch Einkneten von Kakao braun färben.

Alles Marzipan ausrollen, zu Quadraten schneiden und im Schachbrettmuster auf die Torte legen. Beginnen Sie in der Mitte und ordnen Sie von da aus die Plättchen an!

Die Schoko-Glasur im Wasserbad auflösen und auf den Tortenrand streichen.



# KLEINE RÜHRTEIG-SCHULE

Nach der klassischen Methode rührt man zuerst das Fett schaumig und gibt dann Eier und Zucker, evtl. extra cremig gerührt, dazu. Das hat den Nachteil, daß man sehr lange rühren muß, bis sich der Zucker völlig gelöst hat.

Wir modernen Hausfrauen/-männer machen es praktischer und sparen damit Arbeitszeit:



Rund eine halbe Stunde vor Arbeitsbeginn stellen wir das Fett vom Kühlschrank auf die Arbeitsplatte, damit es Zimmertemperatur annehmen und cremig werden kann. Zugleich werden die Eier mit Zucker und Vanillezucker verrührt, der Zucker löst sich nun schon teilweise auf.



Rührkuchen wird kräftiger im Aroma, wenn man das Fett vorher kurz zum Brodeln bringt und "blond" werden läßt.

Auch dieses Erhitzen muß zusammen mit dem Verrühren von Eiern und Zucker geschehen,



denn bis zum Einrühren muß das Fett handwarm abgekühlt sein. Bitte, keinesfalls zu kräftig bräunen, sonst

schmeckt der Kuchen bitter! Danach schöpft man den an der Oberfläche entstandenen Schaum ab.

Und so sieht der eigentliche Arbeitsablauf aus:

Zuerst die Eier-Zuckermasse noch einmal gut durchrühren. Dann schlägt man das Fett schaumig und löffelweise die Eiermasse ein.



Am schnellsten geht das natürlich mit dem Handrührgerät oder mit der Küchenmaschine.

Man kann natürlich die Eier auch trennen, nur die Dotter mit Zucker und später Fett verarbeiten.

Das Eiweiß wird dann steifgeschlagen und zuletzt untergehoben.

Das macht den Teig lockerer, aber weniger saftig.

Falls Sie erhitztes Fett verwenden, geht's umgekehrt:

Dann schlägt man Eier und Zucker schaumig und läßt langsam das handwarme, noch flüssige Fett einlaufen.



Damit Rührkuchen sicher flaumig und leicht wird, muß das Mehl locker sein. Man versiebt es zusammen mit Backpulver und, falls im Rezept vorgesehen, mit Gewürzen und Speisestärke.

Dann rührt man es löffelweise unter.



Man kann das Mehl gleich auf den Teig sieben und unterheben.



Dabei darf aber keinesfalls mit kräftig geschlagenen werden, damit man nicht die eingearbeitete Luft wieder herauspreßt. Nur noch mit dem Schneebesen oder mit einem Kochlöffel mit Loch in einer Richtung sanft rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Backzutaten haben ihr Eigenleben.

Eier entsprechen oft nicht der immer den Rezepten zugrundeliegenden Durchschnittsgewichtsklasse 3. Nüsse und Rosinen können ganz frisch oder auch trockener sein. Das Mehl enthält je nach Erntejahr und -Monat sowie Lagerung unterschiedlich Feuchtigkeit und Kleber.

Deshalb ist oft, auch wenn im Rezept nicht extra angegeben, die Zugabe von noch etwas Milch nötig.



Wichtig ist, daß der Rührteig schwerreißend (das ist der Fachausdruck) vom Rührlöffel fällt.



Schokolade -aber bitte mit Schuß

# Schokoladen-Br...

**Wenn federleichter Biskuit mit so feiner Sahne gefüllt ist, werden auch die stärksten Männer schwach. Allerdings muß für die Juniors Kuchen ohne "Geist" bereitstehen...**

Sie brauchen dazu: Für den Teig 6 Eier, 175 g Zucker, 150 g Mehl, 90 g Butter. Außerdem 200 g Zartbitter-Kuvertüre, 600 g Sahne, 4 EL feinen Brandy, wie Brandy Osborne, 3 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Vanillezucker.

Enthält insgesamt ca. 86 g Eiweiß, 361 Fett, 445 g Kohlenhydrate, 24 g Alkohol = ca. 22738 kJoule = 5432 kKalorien.

## So wird's gemacht:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen.



Die Dotter mit dem Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Dann die Schüssel aus dem warmen Wasser nehmen. Die Butter im heißen Wasserbad flüssig, aber nicht zu heiß werden lassen.



Das Mehl auf die Eigelbmasse

sieben, die Butter und das steifgeschlagene Eiweiß daraufgeben, alles vorsichtig, aber gründlich untereinanderheben. Den Teig auf dem Blech glattstreichen und in der auf 180° (Gas Stufe 2-3) vorgeheizten Röhre in ca. 20 Minuten goldgelb backen. 20 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen.



Dann der Länge nach in drei Streifen schneiden, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen



Von der Kuvertüre mit dem Sparschäler ca. 50 g zum Garnieren abraspeln. Die übrige Kuvertüre grob zerschneiden und mit einem Becher Sahne bei milder Hitze auflösen.



Mit dem Weinbrand würzen,

im Kühlschrank durchkühlen. Dann die übrige Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steifschlagen.



Die kalte Schoko-Sahne mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.



Dann locker die Sahne unterziehen. Je ein Viertel der Masse auf zwei der Teigstreifen glattstreichen.



Alle drei Streifen aufeinander setzen. Etwas Schoko-Sahne zum Garnieren in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der übrigen rundum den Kuchen bestreichen.

**Tip:** Natürlich können Sie zum Garnieren auch fertig gekaufte Raspelschokolade verwenden.



# dy-Schnitten



Mit der abgeraspelten Schokolade bestreuen...



...und mit der zurückgelassenen Schoko-Sahne in Tupfern bespritzen.



## Biskuit-Rouladen

...bäckt man so richtig:

Zuerst aus den Teigzutaten Biskuitteig nach dem Grundrezept auf Seite 20 rühren.



Um die zum Aufrollen nötige dünne Teigplatte zu erhalten, muß der Teig sehr dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gestrichen werden. Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf ca. 180°, Gas Stufe 2–3.

Backzeit: ca. 10 Minuten.



Sofort nach dem Backen stürzt man die Biskuitplatte vom Blech auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch. Das Papier abziehen.

**TIP:** Sollte das nicht ganz leicht gehen: Mit Wasser bespinseln, dann läßt es sich gut abziehen.

Durch Anheben des Handtuchs an einer Seite kann man nun die noch sehr warme Kuchenplatte ganz leicht zusammenrollen. So erkalten lassen. Die Füllung zubereiten und die erkaltete Kuchenplatte wieder entrollen.



Sie liegt nun flach und kann mit der Füllung bestrichen werden. Durch Anheben des Handtuchs läßt sich nun die Teigplatte leicht wieder zur Rolle formen. Das vorherige Zusammenrollen im heißen Zustand macht's möglich!



### Schoko-Quarkrolle

Die Zutaten:

6 Eier, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Halbbitterschokolade, 150 g Mehl, 30 g Speisestärke, 1 Msp. Backpulver. Etwas Zucker zum Stürzen. Für die Füllung 250 g Quark (20 % Fett i. Tr.), 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 1 Btl. Citro-back, 6 Blatt Gelatine, 400 g Sahne, frische oder Gelee-Früchte, Zuckerblütchen, Schokolättchen o. ä. zur Garnitur.

Enthält insgesamt ohne Garnierung

ca. 104 g Eiweiß, 206 g Fett, 573 g Kohlenhydrate = ca. 19549 KJoule = 4670 Kkalorien

So wird's gemacht:

Aus allen Teigzutaten Biskuitplatte bereiten. Die Schokolade wird leicht erwärmt, die cremige Schokolade rührt man unter, ehe der Eischnee untergehoben wird. Backen und aufrollen nach Lehrgang hier links.

Für die Füllung den Quark mit Zucker, Vanillezucker und Citro-back cremig schlagen. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, dann etwas ansteifen lassen, die steifgeschlagene Sahne untermischen. Auf den wieder auseinandergerollten Biskuit nach unserem Bildlehrgang zwei Drittel der Creme füllen, zusammenrollen. Dann außen mit der übrigen Creme bestreichen und bespritzen, mit frischen oder Geleefrüchten oder Schokolättchen oder Zuckerblütchen garnieren.

### Joghurt-Roulade

Die Zutaten:

Für den Teig 6 Eier, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g Mehl, 30 g Speisestärke. Außerdem 250 g Quark (20 % Fett i. Tr.), 1 Becher Schokojoghurt, 175 g Zucker, 1 EL dunkler Kakao, 6 Blatt weiße Gelatine, 3 Nektarinen, 400 g Sahne, 50 g bittere Schokolade.

Enthält insgesamt

ca. 110 g Eiweiß, 197 g Fett, 600 g Kohlenhydrate = ca. 19574 KJoule = 4676 Kkalorien



GUT FÜR EINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG:

# UIT-ROULADEN



## So wird's gemacht:

Aus den Teigzutaten eine Biskuitrolle herstellen, wie unser Lehrgang hier links es zeigt. Für die Füllung den Quark mit Schokoladen-Joghurt, Zucker und Kakao verrühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen. Dann unter die Quarkmasse ziehen. Die Nektarinen waschen, zwei davon kleinschneiden, untermischen. Die Sahne steifschlagen, ebenfalls unterheben. Den Biskuit entrollen und mit zwei Dritteln

der Creme bestreichen, wieder aufrollen. Die Oberseite mit der übrigen Creme überziehen, kurz vor dem Servieren mit der letzten Frucht garnieren. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Spritzbeutel füllen und Muster auf die Oberfläche spritzen.

*Tip: Reife Pfirsiche und Aprikosen, Mandarinspalten oder feine Beeren, aber auch gedünstete Birnen, passen ebenso gut wie die Nektarinen hier.*

## Nußrolle mit Erdbeer-Füllung

### Die Zutaten:

Für den Teig 6 Eier, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 80 g Mehl, 30 g Speisestärke, 100 g gemahlene Haselnüsse, 1/2 TL Backpulver. Etwas Zucker zum Stürzen und 200 g Erdbeer-Joghurt, 250 g Quark (20 % Fett i. Tr.), 250 g Erdbeeren, 150 g Zucker, 6 Blatt weiße Gelatine, 400 g Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif, Pistazien zum Garnieren.

Enthält insgesamt ohne Garnierung ca. 113 g Eiweiß, 241 g Fett, 514 g Kohlenhydrate = ca. 19536 Kjoule = 4667 Kkalorien

## So wird's gemacht:

Aus den Teigzutaten eine Biskuit-Roulade rühren, backen und aufrollen, wie unser Lehrgang hier links es genau zeigt. Für die Füllung den Joghurt mit dem Quark glattrühren. Die Erdbeeren vorbereiten. Zwei Drittel davon mit Zucker bestreuen und etwas stehenlassen, dann den Saft abtropfen lassen zum Quark rühren. Die restlichen Erdbeeren zerkleinern und ebenfalls untermischen. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen. Die Creme damit steifen, leicht anziehen lassen. Die mit dem Sahnesteif aufgeschlagene Sahne zu zwei Dritteln untermischen. Nach Grundrezept auf den Biskuit streichen, wieder aufrollen. Mindestens 2 Stunden sehr kalt stellen, vor dem Servieren die Rolle auch außen mit Creme bestreichen, mit den übrigen Früchten und Pistazien garnieren.



**Zwar nicht das Schönste, doch gewiß das Beste aus Äpfeln:**

# Französische gestürzte

## Sie brauchen dafür:

Für den Buttermilch: 250 g  
Mehl, 1 Prise Salz,  
2 Eidotter, 200 g Butter (also  
keinen Zucker!). Außerdem  
50 g Butter, 50 g Zucker,  
1500 g säuerliche Äpfel, am  
besten Boskop, 4 EL  
Orangenlikör.

## Enthält insgesamt

ca. 31 g Eiweiß, 226 g Fett,  
400 g Kohlenhydrate, 7 g  
Alkohol = ca. 15927 kJoule  
= 3805 kKalorien.

## So wird's gemacht:



Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Salz bestreuen. Die Eidotter und die in kleine Stücke geschnittene Butter hineingeben.

Sehr schnell einen glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen, in Folie schlagen und kaltstellen.

30



Inzwischen in einem kleinen Topf 50 g Zucker und 50 g Butter unter ständigem Rühren hellgolden werden lassen.



Dann sofort auf den Boden einer Obstkuchen-Form geben (keinesfalls Springform!).



Dort durch Schwenken der Form verteilen.



Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien.



# Apfeltorte



Nennen Sie sie mit ihrem original französischen Namen „Tarte Tatin“, denn zwei ältere französische Fräuleins haben sie erfunden, Erfolg damit gehabt und, wie Ihnen der Versuch beweisen wird, damit alle Schlemmer beglückt!



Mit der Rundung nach unten zeigend dick in die Form schichten.

In der auf 150 Grad vorgeheizten Röhre (Gas Stufe 1)

rund 45 Minuten vordünsten, damit sie herrlich weich werden.



Mit dem Orangenlikör beträufeln.



Dann mit der ausgerollten Teigplatte abdecken.



Den Teig am Rand an die Form andrücken.



Bei 200 Grad (Gas Stufe 3) weitere 30 Minuten backen. Den Kuchen sofort auf eine wärmebeständige Platte stützen, noch warm servieren. Sie können diese Tarte auch mit anderen Früchten backen, doch, meinen wir, mit keinem anderen Obst schmeckt sie so gut wie mit Äpfeln! Schlagsahne vervollständigt den Genuß! ■



## Rezept für After-Eight-Torte



Zubereitungszeit: 75 Min.  
Backzeit: etwa 25 Min.

### Für die After-Eight-Sahne:

2 Pck. (à 200g) After-Eight  
750 ml Schlagsahne  
3 Pck. Sahnesteif

### Für den Teig:

80 g weiche Butter oder Margarine  
80 g Zucker  
5 Eigelb  
1 EL Rum  
100 g geraspelte Zartbitter-Schokolade  
200 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver  
5 Eiweiß

100 ml Schlagsahne

**1** - Für die After-Eight-Sahne die Täfelchen (8 Stück zurücklassen) mit der Sahne aufkochen und über Nacht kalt stellen.

**2** - Für den Teig Butter oder Margarine und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp ½ Minute). Rum unterrühren.

**3** - Schokolade mit Mandeln und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und in 2 Portionen locker unterheben.

**4** - Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

**5** - Den Tortenboden aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und den Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**6** - Die After-Eight-Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Masse leicht kuppelartig auf den Tortenboden streichen.

**7** - Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte mit Sahneschleifen verzieren, mit den zurückgelassenen After-Eight-Täfelchen und Minzeblättchen garnieren und gut gekühlt servieren.



## Rezept für Krater-Torte



Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: etwa 40 Min.

### Für den Rührteig:

125 g weiche Butter oder  
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

5 Tropfen Zitronen-Aroma

1 Prise Salz

4 Eigelb

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

2 EL Milch

### Für die Baisermasse:

4 Eiweiß

100 g feinkörniger Zucker

200 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln

### Für die Himbeerfüllung:

300 g TK-Himbeeren

50 g Zucker

250 ml Himbeersaft (mit  
Apfelsaft auffüllen)

1 Pck. Tortenguss, rot

### Für die Sahne-Joghurt- Füllung:

200 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

20 g Zucker

75 g Joghurt

**1** - Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronen-Aroma und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb etwa 1/2 Minute).

**2** - Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur soviel Milch verwenden, dass der Teig schwer-reißend von einem Löffel fällt). Jeweils die Hälfte des Teiges auf einen gefetteten Springformboden (Ø 28 cm) streichen.

**3** - Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. Jeweils die Hälfte der Masse auf jeden Boden streichen und mit jeweils der Hälfte der Mandeln bestreuen. Jeden Boden mit Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt, untere Einschubleiste)**

**Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)**

**Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)**

**Backzeit: etwa 20 Min. pro Boden**

**4** - Die Böden sofort nach dem Backen aus der Form lösen und einzeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

**5** - Für die Himbeerfüllung Himbeeren mit Zucker bestreuen und auftauen lassen. Die Beeren zum Abtropfen auf ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen und mit Apfelsaft auf 250 ml ergänzen.

**6** - Tortenguss mit Saft nach Packungsaufschrift zubereiten, Himbeeren unterrühren und die Masse abkühlen lassen.

**7** - Für die Sahne-Joghurt-Füllung Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Joghurt vorsichtig unterrühren.

**8** - Einen Boden zunächst mit der Himbeermasse, dann mit der Sahnemasse bestreichen. Mit dem anderen Boden bedecken.

**Abwandlung:** Nach Belieben etwas Himbeergeist unter die Himbeerfüllung rühren.

**Tipp:** Anstelle der TK-Himbeeren können Sie auch frische oder Früchte aus der Dose verwenden.



## Rezept für Raffael-Torte



Zubereitungszeit: 35 Min.  
Backzeit: etwa 30 Min.

### Für den Rührteig:

50 g Kokosraspel  
125 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
4 Eigelb  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
4 Eiweiß

### Für den Belag:

75 g Aprikosenkonfitüre  
1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480 g)  
18 Stücke Kokos-Konfekt  
600 ml Schlagsahne  
2 Pck. Sahnesteif  
50 g Kokosraspel

**1** - Für den Rührteig die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

**2** - Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb etwa ½ Minute).

**3** - Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise abwechselnd mit den Kokosraspeln auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)  
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)  
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)  
Backzeit: etwa 30 Min.

**4** - Den Boden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

**5** - Für den Belag Konfitüre erwärmen und auf den Tortenboden streichen. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. 2 Aprikosenhälften in Spalten schneiden und beiseite legen, die restlichen auf der Konfitüre verteilen. Einen Tortenring um den Boden legen.

**6** - Vier Stücke Konfekt halbieren und zum Garnieren beiseite legen, restliches Konfekt klein schneiden. 500 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, das kleingeschnittene Konfekt unterheben und die Creme auf die Früchte streichen. Den Tortenring entfernen.

**7** - Die restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte mit Sahnetaufs verzieren, mit Kokosraspeln, Aprikosenspalten und zurückgelassenem Konfekt garnieren.

**Tipp:** Anstelle der Aprikosen können Sie auch Ananas verwenden.



## Rezept für Gib-mir-die-Kugel-Torte



Zubereitungszeit: 50 Min.  
Backzeit: etwa 30 Min.

### Für den Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
4 Eier  
200 g gemahlene Haselnusskerne  
1 TL Backpulver

### Für den Belag:

32 Schoko-Nuss-Konfekt - Kugeln  
400 - 500 ml Schlagsahne  
1 Pck. Sahnesteif

### Zum Verzieren:

40 g Vollmilchkuvertüre  
30 g gehobelte Haselnusskerne  
200 - 250 ml Schlagsahne  
1 Pck. Vanillin-Zucker

**1** - Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, so lange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

**2** - Die Nüsse mit Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Min.

**3** - Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und den Boden erkalten lassen.

**4** - Acht gekühlte Konfektkugeln mit einem scharfen Messer halbieren und zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Kugeln in einer Schüssel zerdrücken.

**5** - Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in 2 Portionen unter die Krümelmasse heben. Einen Tortenring um den Tortenboden legen und die Masse auf dem Boden verstreichen. Die Torte kühl stellen.

**6** - Zum Verzieren Kuvertüre grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. Die Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Torte aus dem Tortenring lösen und die Haselnussblättchen an den Tortenrand drücken. Die Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden, die Torte mit der Kuvertüre verzieren und kühl stellen.

**7** - Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Torte mit Sahnetaufs verzieren und mit den halbierten Konfektkugeln garnieren. Torte gut gekühlt servieren.



## Rezept für Fress-mich-dämlich-Kuchen



Zubereitungszeit: 35 Min.  
Backzeit: 15-20 Min.

### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver  
65 g Zucker  
1 Prise Salz  
je 3 Tropfen Butter-Vanille- und Bittermandel-Aroma  
1 Ei  
125 g Butter oder Margarine

### Für die Buttercreme:

1/2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 ml Milch  
125 g Butter  
25 g Kokosfett

### Für den Belag:

250 g grob gehackte Walnuskerne  
125 g Butter  
125 g Zucker  
50 g Halbbitterkuvertüre

**1** - Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Aromen, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

**2** - Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech etwa ½ cm dick ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 15-20 Min.

**3** - Den Boden auf dem Backblech erkalten lassen.

**4** - Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker, Salz und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

**5** - Butter und Kokosfett zerlassen, etwas abkühlen lassen, zu dem Pudding geben, gut verrühren und auf den erkalteten Boden streichen.

**6** - Für den Belag Walnuskerne in Butter und Zucker rösten und auf der Creme verteilen. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. In einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und den Kuchen mit der Kuvertüre besprenkeln.

**Abwandlung:** Für eine Erwachsenenversion anstelle der Walnüsse abgezogene, gehobelte Mandeln verwenden und die Buttercreme mit 2-3 Esslöffeln Amaretto abschmecken.



## Rezept für Chococrossies-Torte



Zubereitungszeit: 30 Min.  
Backzeit: etwa 50 Min.

### Für den Biskuitteig:

2 Eier  
2 EL heißes Wasser  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Backpulver

### Für den Rührteig:

50 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
70 g Weizenmehl  
1 Msp. Backpulver

### Für den Belag:

20 g Cornflakes  
50 g Chococrossies, zerstoßen

### Für die Füllung:

500 ml Schlagsahne  
2 Pck. Sahnesteif  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
80 g Chococrossies, zerstoßen

12 Chococrossies

**1** - Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

**2** - Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: -

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

**3** - Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen.

**4** - Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

**5** - Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen, glattstreichen.

**6** - Für den Belag Cornflakes und Chococrossies mischen, auf den Teig streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

**7** - Den Boden aus der Form lösen, sofort in 12 Tortenstücke schneiden und erkalten lassen.

**8** - Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen, Chococrossies unterheben. Gut 2 Esslöffel von der Sahnemasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen, die restliche Masse auf den Biskuitboden streichen, mit den Rührteigbodenstücken belegen.

**9** - Die Torte mit der restlichen Sahne verzieren und mit den Chococrossies garnieren.



## Rezept für Cappuccino-Kirsch-Torte



Zubereitungszeit: 50 Min.  
Backzeit: etwa 25 Min.

### Für den Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
2 gestr. TL Backpulver  
20 g Kakaopulver  
4 EL Milch

3 EL Mandellikör

### Für das Kompott:

500 g Süßkirschen  
250 ml Kirschsaft  
25 g Speisestärke  
2 EL Zucker  
1/2 Zimtstange  
Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

### Für die Quarkcreme:

4 Blatt weiße Gelatine  
500 g Magerquark  
60 g Zucker  
2 Pck. Vanillin-Zucker  
200 ml Schlagsahne  
2 Portionsbeutel (5 EL) Instant-Cappuccino-Pulver

Kakaopulver

**1** - Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

**2** - Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 oder 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)

**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

**Gas:** Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

**Backzeit:** etwa 25 Min.

**3** - Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Um den erkalteten Tortenboden einen Tortenring legen und mit Mandellikör beträufeln.

**4** - Für das Kompott Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Speisestärke mit 4 Esslöffeln von dem Kirschsaft anrühren. Den restlichen Saft mit Zucker, Zimtstange und Zitronenschale aufkochen. Speisestärke einrühren und nochmals aufkochen lassen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Die Kirschen unterrühren, kurz erhitzen. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und abkühlen lassen.

**5** - Für die Quarkcreme Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und Vanillin-Zucker glattrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter den Quark rühren.

**6** - Sahne mit Cappuccino-Pulver verrühren, steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf das erkaltete Kompott streichen und die Torte kalt stellen. Die Torte vor dem Servieren dick mit Kakao bestäuben.

**Tipp:** Anstelle des selbst hergestellten Kompotts können sie auch ein Glas Kirschen mit Saft (Füllmenge 680 g) mit 25 g Speisestärke binden und mit etwas gemahlenem Zimt abschmecken.

## Rezept für Bounty-Kuchen

---



Zubereitungszeit: 25 Min.  
Backzeit: etwa 60 Min.

### Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
5 Eier  
375 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver  
6 EL Milch

### Für die Füllung:

10 Riegel Bounty

### Für den Guß:

100 g Zartbitterschokolade  
20 g Kokosfett  
75-100 g Kokosraspel

**1** - Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

**2** - Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (35 x 11 cm) füllen.

**3** - Für die Füllung die Bounty darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)  
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)  
Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)  
Backzeit: etwa 60 Min.

**4** - Kuchen aus der Form nehmen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5** - Für den Guß Schokolade mit Kokosfett in einem Topf im Wasserbad zu geschmeidiger Masse verrühren, den Kuchen überziehen und mit Kokosraspeln bestreuen.



## Rezept für Batida-Torte

---



Zubereitungszeit: 60 Min.  
Backzeit: etwa 40 Min.

### Für den Biskuitteig:

3 Eier  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
1 Msp. Backpulver

**1** - Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

**2** - Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.

**3** - Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: -

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Min.

**4** - Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen. Ihn dann einmal waagrecht durchschneiden.

**5** - Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

**6** - Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Springformboden (Ø 26 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand um den Boden legen. Die Form auf

**Für den Knetteig:**

100 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

70 g Butter

2 EL Aprikosenkonfitüre

**Für die Füllung:**

250 ml Schlagsahne

1/2 Dose (100 g) Kokosnusscreme

4 EL Batida de Coco

2 große Bananen

**Zum Bestreichen:**

250 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

1 EL Zucker

**Zum Garnieren:**

100 g Kokosraspel

Borkenschokolade

1 Kiwi

blaue Zuckerstreusel

Den Springformrand um den Boden legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 200 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Min.

**7** - Den Boden aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Konfitüre bestreichen.

**8** - Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Kokosnusscreme gut durchrühren und unter die Sahne rühren. Den unteren Biskuitboden auf den Knetteigboden legen, mit 2 Esslöffeln Batida de Coco tränken und mit der Hälfte der Kokos-Sahne-Masse bestreichen.

**9** - Bananen schälen, in Scheiben schneiden, auf der Sahnemasse verteilen, restliche Sahnemasse darauf streichen. Den oberen Biskuitboden darauf legen, mit dem restlichen Batida de Coco tränken.

**10** - Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, Tortenoberfläche und -rand bestreichen.

**11** - Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen. Torte wie eine Insel dekorieren: die Insel besteht aus Kokosraspeln, Palmen aus Borkenschokolade und geschnittenen Kiwis, Wasser aus blauen Zuckerstreuseln. Tortenrand mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen.



## Rezept für Coke-Kuchen



Zubereitungszeit: 40 Min.  
Backzeit: 25-30 Min.

### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
200 g Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine  
2 EL Kakaopulver  
75 ml Coke  
75 ml Buttermilch  
2 Eier  
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

### Für den Guß:

50 g Butter  
1 1/2 EL Kakaopulver  
100 ml Coke  
400 g gesiebter Puderzucker

100 g Pecannußkerne

**1** - Für den All-in-Teig Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben, übrige Zutaten dazugeben und in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einem glatten Teig verarbeiten.

**2** - Einen Backrand (20 x 20 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen, den Teig hineingeben und glattstreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 25-30 Min.

**3** - Backrand und -papier entfernen, Kuchen auf einen Kuchenrost legen, sofort den Guß zubereiten.

**4** - Für den Guß Butter, Kakao und Coke zum Kochen bringen, kurz einkochen lassen, den Topf von der Kochstelle nehmen. Puderzucker unterrühren.

**5** - Den heißen Guß auf den warmen Kuchen geben und mit gehackten Pecannüssen bestreuen.

## Rezept für Fantaschnitten



Zubereitungszeit: 35 Min.  
Backzeit: etwa 25 Min.

### Für den Teig:

4 Eier  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
125 ml Speiseöl  
150 ml Fanta  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver

### Für den Belag:

2 Dosen Pfirsiche (à 470 g Abtropfgewicht)  
600 ml Schlagsahne  
3 Pck. Sahnesteif  
5 Pck. Vanillin-Zucker  
500 g Schmand

Zimtzucker

**1** - Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren.

**2** - Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

**3** - Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.

**4** - Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen.

**5** - Schmand mit dem restlichen Vanillin-Zucker verrühren. Pfirsichstücke unter den Schmand rühren und Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimtzucker bestreuen.

**Tipps:** Anstelle der Pfirsiche 2 Dosen Mandarinen (à 175 g Abtropfgewicht) verwenden.

Der Schmand kann auch durch Crème fraîche ersetzt werden



## Rezept für Holzfäller-Schnitten



Zubereitungszeit: 20 Min.  
Backzeit: etwa 50 Min.

### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Trockenhefe  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 ml lauwarme Milch  
100 g zerlassene, abgekühlte Butter

### Für den Belag:

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack  
100 g Zucker  
500 ml Milch  
4 Eigelb  
750 g Magerquark  
50 g Speisestärke  
4 Eiweiß  
100 g abgezogene, gestiftelte Mandeln

2 EL gesiebter Puderzucker

**1** - Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Milch und Butter hinzufügen.

**2** - Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

**3** - Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in einer gefetteten Fettfangschale ausrollen.

**4** - Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten und etwas abkühlen lassen. Eigelb, Quark und Speisestärke unterrühren.

**5** - Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Teig streichen und mit Mandeln bestreuen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 50 Min.

**6** - Den Kuchen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

## Rezept für Marmorkuchen

---

Zubereitungszeit: 25 Min.  
Backzeit: etwa 60 Min.

### Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder  
Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

4 Eier

500 g Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

etwa 1/8 l Milch

### Für die Kakaomasse:

3 EL Kakao

2 EL Zucker

3 EL Milch

**1** - Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

**2** - Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Nach und nach Milch unterrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete und gemehlte Backform füllen.

**3** - Für die Kakaomasse Kakao, Zucker und Milch zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit der restlichen Teigmasse vermischen.

**4** - Die dunkle Teigmasse in die Backform geben. Mit einer Gabel von oben nach unten kreisend beides miteinander mischen, damit ein Marmormuster entsteht.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Min.

**5** - Den Kuchen 5 Minuten in der Form stehen lassen. Ihn dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



## Rezept für Milky-Way-Torte



Zubereitungszeit: 60 Min.  
Backzeit: etwa 30 Min.

### Für die Milky-Way-Creme:

500 ml Schlagsahne  
8 Riegel Milky-Way  
100 g Zartbitterschokolade  
2 Pck. Sahnesteif

### Für den Biskuitteig:

2 Eier  
2 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Backpulver

### Für den Belag:

1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 470g)  
3-4 EL Nuss-Nougat-Creme  
1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml Pfirsichsaft

### Für die Joghurtcreme:

1 Pck. Gelatine gemahlen, weiß  
4 EL kaltes Wasser  
300 g Joghurt  
Saft von 1/2 Zitrone  
Kakaopulver

**1** - Für die Milky-Way-Creme Sahne mit den Milky-Ways erwärmen, bis diese geschmolzen sind. Schokolade grob zerkleinern, dazugeben und ebenfalls auflösen. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und über Nacht kalt stellen.

**2** - Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

**3** - Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.

**4** - Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)**

**Heißluft: -**

**Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)**

**Backzeit: 20-30 Min.**

**5** - Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

**6** - Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft auffangen und 250 ml abmessen. Nuss-Nougat-Creme im Wasserbad auflösen, Tortenboden damit bestreichen. 2 Pfirsiche zurücklassen, die restlichen in Spalten schneiden, auf dem Boden verteilen.

**7** - Aus Tortenguss, Zucker und Pfirsichsaft nach Packungsaufschrift einen Guß bereiten und auf den Pfirsichen verteilen.

**8** - Für die Joghurtcreme Gelatine mit Wasser anrühren, 10 Minuten quellen lassen. Joghurt mit Zitronensaft verrühren. Die zurückgelassenen Pfirsichhälften pürieren und unter den Joghurt rühren.

**9** - Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, unter die Joghurtmasse rühren. Die Masse auf die Pfirsiche streichen und die Torte kalt stellen.

**10** - Die Milky-Way-Creme mit Sahnesteif steif schlagen, auf die Joghurtmasse geben, glattstreichen und mit einer Gabel leichte Vertiefungen eindrücken. Die Torte mit Kakao bestreuen und nochmals 3 Stunden kalt stellen.

## Rezept für Tiramisu-Torte



Zubereitungszeit: 45 Min.  
Backzeit: etwa 20 Min.

### Für den Biskuitteig:

2 Eier  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Backpulver  
1 gestr. TL Kakaopulver

### Zum Tränken:

100 ml Milch  
1 EL Zucker  
1 EL Kakaopulver  
1/2 Tasse (75 ml) starker Kaffee  
1 EL Amaretto

### Für die Creme:

250 ml Mascarpone  
125 g Magerquark  
50 g Zucker  
1 EL Amaretto  
250 ml Schlagsahne  
1 Pck. Sahnesteif

100 g Löffelbiskuits  
Kakaopulver

**1** - Für den Biskuitteig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

**2** - Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.

**3** - Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: -

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

**4** - Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

**5** - Zum Tränken Milch und den mit Zucker gemischten Kakao aufkochen lassen. Kaffee und Amaretto unterrühren. Mit der Hälfte der Flüssigkeit den Tortenboden tränken.

**6** - Für die Creme Mascarpone, Quark, Zucker und Amaretto verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

**7** - Die Hälfte der Creme auf den getränkten Tortenboden streichen und mit Löffelbiskuits belegen. Diese mit der restlichen Flüssigkeit tränken (mit Hilfe eines Pinsels) und mit der restlichen Creme bestreichen.

**8** - Die Torte kühl stellen. Erst kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.



## Rezept für Mini-Dickmanns-Torte



Zubereitungszeit: 50 Min.  
Backzeit: 40-50 Min.

### Für den Rührteig:

4 Eigelb  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma  
100 ml lauwarmes Wasser  
150 ml Speiseöl  
300 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Backpulver  
4 Eiweiß  
1 geh. EL Kakaopulver

### Für die Füllung:

400 ml Schlagsahne  
2 Pck. Sahnesteif  
einige Mini-Dickmanns

### Zum Bestreichen:

1 geh. EL Aprikosenkonfitüre  
knapp 1 EL Wasser

**1** - Für den Rührteig Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig rühren. Butter-Vanille-Aroma, Wasser und Öl unterrühren.

**2** - Mehl mit Backpulver mischen, und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

**3** - Die Hälfte des Teiges in eine Springform (Ø 26 oder 28 cm, Boden gefettet, mit Semmelbröseln bestreut) füllen und glattstreichen. Kakao unter den restlichen Teig rühren, in einen Spritzbeutel füllen und in Wellenform auf den hellen Teig spritzen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 40-50 Min.

**4** - Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Aus dem oberen Boden einige Kreise (in der Größe der Mini-Dickmanns) ausstechen, das ausgestochene Gebäck zerbröseln.

**5** - Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, die Gebäckbrösel (2 Esslöffel zum Verzieren zurücklassen) unterheben und die Masse auf den unteren Boden streichen. Den oberen Boden darauf legen.

**6** - Aprikosenkonfitüre und Wasser verrühren, unter Rühren aufkochen lassen und die Torte damit bestreichen. Die Mini-Dickmanns in die Kreise setzen und die Torte mit den zurückgelassenen Gebäckbröseln bestreuen.

## Rezept für Reis-Limonen-Kuchen



Zubereitungszeit: 30 Min.  
Backzeit: etwa 75 Min.

### Für den Belag:

1 l Milch  
300 g Milchreis

### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
125 g Butter oder Margarine

### Für den Belag:

Schale von 3 Limonen (unbehandelt)  
8-10 EL Limonensaft  
100 g Zucker  
400 ml Schlagsahne  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz

gesiebter Puderzucker  
Limonenscheiben

**1** - Milch zum Kochen bringen. Reis unter Rühren einstreuen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze in etwa 30 Min. ausquellen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Den Reis abkühlen lassen.

**2** - Für den Knetteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

**3** - Gut die Hälfte des Teiges auf einem gefetteten Springformboden (Ø 28 cm) ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)  
Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)  
Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)  
Backzeit: etwa 15 Min.

**4** - In der Zwischenzeit Limonenschale, Limonensaft, restlichen Zucker und Sahne unter den Reis rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben.

**5** - Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, auf den vorgebackenen Boden legen und als etwa 3 cm hohen Rand an den Springformrand drücken. Die Reismasse einfüllen und den überstehenden Teig abschneiden. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)  
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)  
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)  
Backzeit: etwa 60 Min.

**6** - Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Limonenscheiben garnieren.



## Rezept für Sahnewaffeln (ca. 10 Waffeln)

---



Zubereitungszeit: 20 Min.

### Für den Rührteig:

125 g weiche Butter  
6 Eigelb  
150 g Zucker  
Saft und Schale einer  
ungespritzten Orange  
6 Eiweiß  
1/4 l Sahne  
200 g Mehl

2 EL Butter zum Bestreichen  
des Waffeleisens  
Puderzucker zum Bestäuben

**1** - Butter und Eigelb drei bis vier Minuten lang mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. 100 g Zucker, Saft und abgeriebene Orangenschale zufügen, 2 Minuten lang weiterschlagen.

**2** - Eiweiß mit dem restlichen Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu steifem Schnee schlagen (Rührbesen **müssen** sauber sein). Die Hälfte davon zusammen mit der flüssigen Sahne und dem Mehl unter die Eiercreme rühren. Den restlichen Eischnee zum Schluss behutsam unterheben.

**3** - Das heiße Waffeleisen mit Butter bepinseln. Jeweils zwei bis drei Eßlöffel Teig in die Mitte geben. Nach Gerätevorschrift hellbraune Waffeln backen.

**4** - Noch heiß mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren. Ganz nach Belieben Schlagsahne, Kompott, Eiscreme oder frische Früchte dazu reichen.